SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 154° - Numero 239

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Venerdì, 11 ottobre 2013** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale***, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*
- **1ª Serie speciale:** *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
- **2ª Serie speciale:** *Comunità europee (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
- **3ª Serie speciale:** *Regioni (pubblicata il sabato)*
- **4ª Serie speciale:** *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
- **5ª Serie speciale:** *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Agenzia italiana del farmaco

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

ATTI DEGLI ORGANI COSTITUZIONALI

SENATO DELLA REPUBBLICA

DELIBERAZIONE 3 ottobre 2013.

Istituzione di una Commissione parlamentare di inchiesta sul fenomeno delle intimidazioni nei confronti degli amministratori locali.

Art. 1.

Istituzione della Commissione

1. Ai sensi dell'art. 82 della Costituzione è istituita presso il Senato della Repubblica una Commissione parlamentare di inchiesta sul fenomeno delle intimidazioni nei confronti degli amministratori locali, di seguito denominata «Commissione», con il compito di svolgere indagini sui numerosi e reiterati episodi di intimidazione, anche non riconducibili alla mafia o ad altre organizzazioni criminali, che hanno per destinatari gli amministratori locali.

2. Ai fini della presente deliberazione, per intimidazioni si intendono gli atti di qualunque matrice, quali minacce, danneggiamenti o aggressioni, compiuti contro le persone o contro beni pubblici o privati, posti in essere con l'obiettivo di condizionare l'attività degli amministratori locali ovvero di pregiudicare il libero e democratico esercizio della funzione rappresentativa e di governo locale da essi svolta.

3. La Commissione dura in carica sei mesi ed entro tale termine presenta la relazione conclusiva di cui all'art. 3, comma 10.

Art. 2.

Compiti della Commissione

1. La Commissione ha il compito di:

a) svolgere indagini sulle reali dimensioni, condizioni, qualità e cause delle intimidazioni nei confronti degli amministratori locali;

b) valutare la natura e le caratteristiche dei motivi che hanno provocato un incremento delle intimidazioni;

c) verificare la congruità della normativa vigente in materia e della sua applicazione;

d) accertare il livello di attenzione e la capacità di intervento delle autorità e delle pubbliche amministrazioni, centrali e periferiche, competenti a svolgere attività di prevenzione delle intimidazioni;

e) proporre soluzioni di carattere legislativo e amministrativo al fine di realizzare la più adeguata prevenzione e il più efficace contrasto delle intimidazioni per garantire il migliore e libero esercizio delle funzioni attribuite agli enti e agli amministratori locali.

2. Nello svolgimento dei propri compiti la Commissione tiene conto di quelli già attribuiti alla Commissione parlamentare di inchiesta sul fenomeno delle mafie e sulle altre associazioni criminali, anche straniere.

Art. 3.

Poteri della Commissione

1. La Commissione procede alle indagini e agli esami con gli stessi poteri e con le stesse limitazioni dell'autorità giudiziaria.

La Commissione non può adottare provvedimenti attinenti alla libertà e alla segretezza della corrispondenza e di ogni altra forma di comunicazione nonché alla libertà personale, fatto salvo l'accompagnamento coattivo di cui all'art. 133 del codice di procedura penale. Ferme restando le competenze dell'autorità giudiziaria, per le testimonianze rese davanti alla Commissione si applicano le disposizioni degli articoli da 366 a 384-*bis* del codice penale.

2. La Commissione può richiedere agli organi e agli uffici della pubblica amministrazione copie di atti e di documenti da essi custoditi, prodotti o comunque acquisiti in materie attinenti all'inchiesta.

3. La Commissione può richiedere copie di atti e di documenti riguardanti procedimenti e inchieste in corso presso l'autorità giudiziaria o altri organi inquirenti, nonché copie di atti e di documenti relativi a indagini e inchieste parlamentari.

4. Sulle richieste di cui al comma 3 l'autorità giudiziaria provvede ai sensi dell'art. 117 del codice di procedura penale.

5. La Commissione mantiene il segreto funzionale fino a quando gli atti e i documenti trasmessi in copia ai sensi del comma 3 sono coperti da segreto nei termini indicati dagli organi e uffici che li hanno trasmessi.

6. La Commissione stabilisce quali atti e documenti non devono essere divulgati, anche in relazione a esigenze attinenti ad altre istruttorie o inchieste in corso. Devono in ogni caso essere coperti dal segreto gli atti, le testimonianze e i documenti attinenti a procedimenti giudiziari nella fase delle indagini preliminari fino al termine delle stesse.

7. Per il segreto d'ufficio, professionale e bancario si applicano le norme vigenti in materia. È sempre opponibile il segreto tra difensore e parte processuale nell'ambito del mandato.

8. Per il segreto di Stato si applica quanto previsto dalla legge 3 agosto 2007, n. 124.

9. La Commissione può organizzare i propri lavori tramite uno o più gruppi di lavoro, disciplinati dal regolamento di cui all'art. 6, comma 1.

10. La Commissione termina i propri lavori con la presentazione di una relazione conclusiva nella quale illustra l'attività svolta, le conclusioni di sintesi e le proposte, in conformità a quanto stabilito dagli articoli 1 e 2.

11. Possono essere presentate e discusse in Commissione relazioni di minoranza.

Art. 4.

Composizione della Commissione

1. La Commissione è composta da venti senatori, nominati dal Presidente del Senato, in proporzione al numero dei componenti dei gruppi parlamentari, assicurando comunque la presenza di un rappresentante per ciascun gruppo parlamentare.

2. Il Presidente del Senato, entro dieci giorni dalla nomina dei componenti, convoca la Commissione per la costituzione dell'ufficio di presidenza.

3. L'ufficio di presidenza, composto dal presidente, da due vicepresidenti e da due segretari, è eletto dai componenti della Commissione a scrutinio segreto. Nell'elezione del presidente, se nessun componente riporta la maggioranza assoluta dei voti, si procede al ballottaggio tra i due candidati che hanno ottenuto il maggiore numero di voti. In caso di parità di voti è proclamato eletto o entra in ballottaggio il più anziano di età. Per l'elezione dei vicepresidenti e dei segretari, ciascun componente della Commissione scrive sulla scheda un solo nome. Sono eletti coloro che hanno ottenuto il maggior numero di voti e, in caso di parità, il più anziano di età.

Art. 5.

Obbligo del segreto

1. I componenti della Commissione, il personale addetto alla stessa e ogni altra persona che collabora con la Commissione o compie o concorre a compiere atti di inchiesta oppure ne viene a conoscenza per ragioni d'ufficio o di servizio sono obbligati al segreto per tutto quanto riguarda gli atti e i documenti di cui all'art. 3.

Art. 6.

Organizzazione interna

1. L'attività e il funzionamento della Commissione e dei gruppi di lavoro di cui all'art. 3, comma 9, sono disciplinati da un regolamento approvato dalla Commissione stessa prima dell'avvio dell'attività di inchiesta.

2. Tutte le sedute sono pubbliche. Tuttavia la Commissione può deliberare di riunirsi in seduta segreta.

3. La Commissione può avvalersi dell'opera di ufficiali e agenti di polizia giudiziaria e di tutte le collaborazioni che ritiene necessarie.

4. Per l'espletamento dei propri compiti la Commissione fruisce di personale, locali, strumenti operativi e risorse messi a disposizione dal Presidente del Senato.

5. Le spese per il funzionamento della Commissione sono stabilite nel limite massimo di 50.000 euro e sono poste a carico del bilancio interno del Senato. Il Presidente del Senato può autorizzare un incremento delle spese, comunque in misura non superiore al 30 per cento, a seguito di richiesta formulata dal presidente della Commissione per motivate esigenze connesse allo svolgimento dell'inchiestà.

Roma, 3 ottobre 2013

Il Presidente: GRASSO

LAVORI PREPARATORI

(Documento XXII, n. 10):

Presentato dai senatori LO MORO, RICCHIUTI, ALBANO, CASSON, CORSINI, D'ADDA, DE MONTE, DE PETRIS, DIRINDIN, FORNARO, GATTI, GOTOR, ICHINO, LO GIUDICE, LUCHERINI, MANASSERO, MATTESINI, MORGONI, MOSCARDELLI, ORRU', PADUA, PAGLIARI, PETRAGLIA, PEZZOPANE, PIZZETTI, PUPPATO, GIANLUCA ROSSI, SANGALLI, SANTINI, SCALIA, STEFANO, TOCCI, VALENTINI, VERDUCCI E ZANONI il 22 maggio 2013

Assegnato alla 1ª Commissione permanente (Affari costituzionali), in sede referente, il 25 giugno 2013, previ pareri della 2ª e della 5ª Commissione permanente.

Esaminato dalla 1ª Commissione permanente nelle sedute del 4, 9, 17 e 25 luglio 2013.

Relazione scritta comunicata alla Presidenza il 30 luglio 2013 (Doc. XXII, n. 10-A – relatore senatore PIZZETTI).

Esaminato ed approvato dall'Assemblea nella seduta antimeridiana del 3 ottobre 2013.

13A08147

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 1° ottobre 2013.

Sostituzione del commissario straordinario per la gestione della provincia di Roma.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto il proprio decreto, in data 10 gennaio 2013, con il quale, ai sensi dell'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 2, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, sono stati disposti lo scioglimento del consiglio provinciale di Roma e la nomina di un commissario straordinario per la provvisoria gestione dell'ente nella persona del dottor Umberto Postiglione;

Considerato che il dott. Umberto Postiglione non può proseguire nell'incarico e che, pertanto, si rende necessario provvedere alla sua sostituzione;

Sulla proposta del Ministro dell'interno;

Decreta:

Il dott. Riccardo Carpino è nominato commissario straordinario per la gestione della provincia di Roma in sostituzione del dott. Umberto Postiglione, con gli stessi poteri conferiti a quest'ultimo.

Dato a Roma, addì 1° ottobre 2013

NAPOLITANO

ALFANO, *Ministro dell'interno*

ALLEGATO

Al Presidente della Repubblica

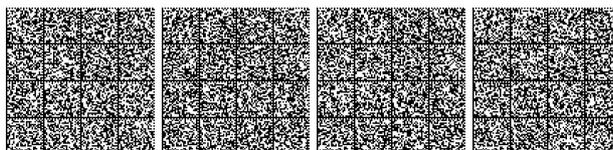
Con decreto del Presidente della Repubblica in data 10 gennaio 2013, il consiglio provinciale di Roma è stato sciolto ai sensi dell'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 2 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, con la contestuale nomina di un commissario straordinario nella persona del dott. Umberto Postiglione.

Considerato che il dott. Umberto Postiglione, destinato a svolgere le funzioni di Capo del Dipartimento per gli affari interni e territoriali di questo Ministero, non può proseguire nell'incarico, si rende necessario provvedere alla sua sostituzione.

Sottopongo, pertanto, alla firma della S.V. l'unito schema di decreto con il quale si provvede alla sostituzione nell'incarico di commissario straordinario presso la provincia di Roma del dott. Umberto Postiglione con il dott. Riccardo Carpino.

Roma, 30 settembre 2013

Il Ministro dell'interno: ALFANO

13A08134

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 23 settembre 2013.

Riparto del contributo alla finanza pubblica previsto dall'articolo 16, comma 3, del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95 tra le regioni a statuto speciale e le province autonome di Trento e Bolzano. Determinazione dell'accantonamento.

IL MINISTRO DELL'ECONOMIA
E DELLE FINANZE

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012, n. 135, recante «Disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica con invarianza dei servizi ai cittadini nonché misure di rafforzamento patrimoniale delle imprese del settore bancario»;

Visto, in particolare, l'art. 16, comma 3, come modificato dall'art. 1, commi 118 e 469, della legge 24 dicembre 2012, n. 228, che prevede che, con le procedure previste dall'art. 27 della legge 5 maggio 2009, n. 42, le Regioni a statuto speciale e le Province autonome di Trento e Bolzano assicurano un concorso alla finanza pubblica per l'importo complessivo di 1.200 milioni di euro per l'anno 2013;

Considerato che, fino all'emanazione delle nonne di attuazione di cui al predetto art. 27, il citato art. 16, comma 3, prevede che l'importo del concorso complessivo alla finanza pubblica delle Regioni a statuto speciale e delle Province autonome di Trento e Bolzano è annualmente accantonato, a valere sulle quote di compartecipazione ai tributi erariali, sulla base di apposito accordo sancito tra le medesime autonomie speciali in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano e recepito con decreto del Ministero dell'economia e delle finanze entro il 31 gennaio di ciascun anno. In caso di mancato accordo in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, l'accantonamento è effettuato, con decreto del Ministero dell'economia e delle finanze da emanare entro il 15 febbraio di ciascun anno, in proporzione alle spese sostenute per consumi intermedi desunte, per l'anno 2011, dal SIOPE. Fino all'emanazione delle norme di attuazione di cui al citato art. 27, gli obiettivi del patto di stabilità interno delle predette autonomi speciali sono rideterminati tenendo conto degli importi incrementati di 500 milioni di euro annui derivanti dalle predette procedure;

Vista la nota della Presidenza del Consiglio dei ministri - Conferenza Unificata n. CSR 1569 P-4.23.2.6 del 15 marzo 2013, con cui si è data comunicazione che il coordinamento delle Regioni a statuto speciale e delle Province autonome di Trento e Bolzano non ha raggiunto l'accordo di cui al citato art. 16, comma 3, per cui si dovrà procedere all'accantonamento in proporzione alle spese sostenute per consumi intermedi desunte, per l'anno 2011, dal SIOPE;

Considerata la necessità, pertanto, di predisporre un decreto del Ministero dell'economia e delle finanze con cui effettuare l'accantonamento a valere sulle quote di compartecipazione ai tributi erariali per l'anno 2013 e la rideterminazione degli obiettivi del patto di stabilità interno delle autonomie speciali per il medesimo anno.

Decreta:

Art. 1.

Determinazione dell'accantonamento a valere sulle quote di compartecipazione ai tributi erariali di ciascuna regione a statuto speciale per l'anno 2013

1. Per l'anno 2013, l'accantonamento a valere sulle quote di compartecipazione ai tributi erariali di ciascuna Regione a statuto speciale e Provincia autonoma è effettuata sulla base degli importi di cui alla tabella 1, facente parte integrante del presente decreto. Tali importi sono determinati in proporzione alle spese sostenute per consumi intermedi desunte, per l'anno 2011, dal SIOPE.

2. Per l'anno 2013, gli obiettivi del patto di stabilità interno di ciascuna Regione a statuto speciale e Provincia autonoma sono rideterminati tenendo conto degli importi di cui al comma 1.

3. Quanto previsto dai commi 1 e 2 opera fino all'emanazione delle norme di attuazione di cui all'art. 27 della legge 5 maggio 2009, n. 42.

Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 23 settembre 2013

Il Ministro dell'economia e delle finanze
SACCOMANNI

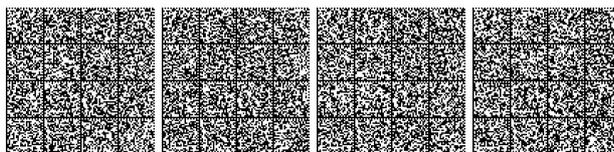



Tabella 1

Concorso finanziario delle Regioni a statuto speciale per l'anno 2013 di cui all'articolo 16, comma 3, del decreto legge 6 luglio 2012, n. 95

(dati in euro)

REGIONI	Contributo in termini di saldo netto da finanziare	Contributo in termini di indebitamento netto
Valle d'Aosta	109.963.405,88	155.781.491,66
Sardegna	217.378.271,18	307.952.550,84
Trentino Alto Adige	4.473.340,23	6.337.232,00
Trento	68.125.032,84	96.510.463,19
Bolzano	167.612.435,42	237.450.950,18
Friuli Venezia Giulia	119.267.581,38	168.962.406,96
Sicilia	513.179.933,07	727.004.905,18
TOTALE RSS	**1.200.000.000,00**	**1.700.000.000,00**

13A08133

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 25 settembre 2013.

Iscrizione della denominazione «Trote del Trentino» IGP nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette di cui al Reg. (UE) n. 1151/2012.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELLA PESCA

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (UE) n. 910/2013 della Commissione del 16 settembre 2013, la denominazione "Trote del Trentino" riferita alla categoria "Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati" è iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 52, paragrafi 2 e 4, del Regolamento (UE) n. 1151/2012;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Trote del Trentino", affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta "Trote del Trentino", registrata in sede comunitaria con Regolamento (UE) n. 910/2013 del 16 settembre 2013.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione "Trote del Trentino", possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione "Indicazione Geografica Protetta" solo sulle produzioni conformi al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 25 settembre 2013

Il Capo dipartimento: ESPOSITO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

"TROTE DEL TRENTINO"

Art. 1.
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

La denominazione di origine protetta "IGP – Trote del Trentino" è riservata ai pesci salmonidi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1. La specie

L'IGP "Trote del Trentino" è attribuita ai pesci salmonidi, allevati nella zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare e appartenenti alla seguente specie trota iridea Oncorhynchus mykiss (Walb).

2. Caratteristiche morfologiche

All'atto dell'immissione al consumo, le trote devono presentare le seguenti caratteristiche: dorso verdastro con una fascia rosea su entrambi i fianchi; ventre biancastro; macchiette scure sparse sul corpo e sulla pinna dorsale e caudale.

L'Indice di Corposità (Condition Factor) deve risultare rispettivamente entro il valore di 1,25 per pesci fino a 500 grammi ed entro 1,35 per pesci oltre i 500 grammi. L'Indice di Corposità è definito come (massa)x100/(lunghezza)3, esprimendo la massa in grammi e la lunghezza in centimetri.

3. Caratteristiche chimico-fisiche

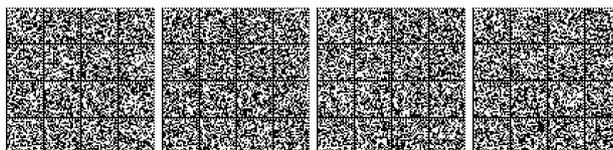
La carne deve presentare un contenuto in grassi totali non superiore al 6%. La carne è bianca o salmonata.

4. Caratteristiche organolettiche

La carne delle "Trote del Trentino" IGP si presenta compatta, tenera, magra con un delicato sapore di pesce e con un odore tenue e fragrante d'acqua dolce, privo di qualsiasi retrogusto di fango.

Gli off-flavour del prodotto devono essere limitati, con tenori di geosmina inferiori a 0.9 µg/kg e la compattezza del muscolo deve essere caratterizzata da valori di forza massima a compressione maggiori o uguali a 4N.

Art. 3.
ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della IGP "Trote del Trentino" comprende l'intero territorio della Provincia Autonoma di Trento nonché il comune di Bagolino in Provincia di Brescia.

Art. 4.

PROVA DELL'ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, delle vasche di allevamento, degli allevatori, dei macellatori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

METODI DI OTTENIMENTO

1. Produzione uova, fecondazione ed incubazione

Le fasi di allevamento che comprendono gli stadi di avannotto, novellame, trota adulta e le operazioni di macellazione devono avvenire all'interno della zona delimitata.

2. Allevamento

Le vasche di allevamento del novellame e del materiale adulto devono essere costruite completamente in cemento, o terra e cemento, o con argini in cemento e fondo in terra, o in vetroresina, o acciaio, e devono essere disposte in serie o in successione in modo da favorire al massimo la riossigenazione.

L'acqua utilizzata nell'allevamento deve provenire da acque sorgive, e/o pozzi e/o fiumi e torrenti compresi nella zona di produzione delimitata.

In particolare, l'acqua in entrata nelle vasche esterne deve presentare le seguenti caratteristiche:

a) la temperatura media nei mesi da novembre a marzo non deve superare i 10°C;

b) l'ossigeno disciolto non deve essere inferiore a 7 mg/l.

La densità di allevamento in vasca, in relazione al numero di ricambi giornalieri dell'acqua, non deve superare i valori massimi riportati nella seguente tabella:

NUMERO RICAMBI GIORNALIERI DELL'ACQUA	DENSITA' MASSIMA DI ALLEVAMENTO (in kg/m^3)
Da 2 a 6	25
Da 6 a 10	30
più di 10	40

La razione alimentare deve seguire i requisiti consolidati dalla tradizione nel rispetto degli usi leali e costanti. Proprio per questo i mangimi utilizzati devono essere privi di OGM e opportunamente certificati secondo la normativa vigente.

Per contribuire ad esaltare la qualità tipica della carne della IGP "Trote del Trentino" sono ammesse le seguenti materie prime:

1. cereali, granaglie e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici

2. semi oleosi e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici e gli oli

3. semi di leguminose e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici

4. farina di tuberi e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici

5. prodotti e sottoprodotti derivanti da pesce e/o crostacei, compresi gli oli

6. farina di alghe marine e derivati

7. prodotti a base di sangue di non ruminanti

Le caratteristiche della composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento in relazione agli obiettivi del presente disciplinare.

Sono ammessi tutti gli additivi destinati all'alimentazione animale definiti dalla legislazione vigente. La salmonatura deve essere ottenuta utilizzando prevalentemente il pigmento carotenoide astaxantina e/o carotenoidi di origine naturale.

Prima di inviare il materiale adulto alla lavorazione, devono essere rispettati - in relazione alla temperatura dell'acqua – i seguenti tempi di digiuno, calcolati partendo dal giorno successivo a quello ultimo di alimentazione:

TEMPERATURA DELL'ACQUA (in °C)	NUMERO MINIMO DI GIORNI DI DIGIUNO
0 a 5,5	6
da 5,6 a 8,5	5
da 8,6 a 12	4
più di 12	3

3. Lavorazione

Le operazioni di lavorazione devono avvenire in sale a temperatura controllata e comunque inferiore a 12°C.

Gli stoccaggi fra le varie fasi della lavorazione devono avvenire a temperature comprese tra 0 e +4°C in modo da mantenere le condizioni ottimali di conservazione.

In relazione alla tipologia merceologica, le trote vengono eviscerate, filettate e affettate.

4. Confezionamento

Il prodotto lavorato deve essere posto in vendita in vaschette di polistirolo sotto film e/o casse di polistirolo sotto film e/o buste sottovuoto e/o confezionato in atmosfera modificata (ATM). In relazione alla tipologia merceologica, le trote vengono poste in vendita come prodotto fresco: intero, eviscerato, filettato e/o affettato. Gli esemplari immessi al consumo come prodotto intero e/o eviscerato hanno una taglia minima di 200g. Il prodotto messo in vendita come filettato e/o affettato ha un peso minimo di 90g.

Art. 6.

ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE

Le caratteristiche peculiari delle "Trote del Trentino" sono essenzialmente il ridotto Indice di Corposità, il livello contenuto in grassi, nonché la compattezza delle carni, che derivano direttamente dalle caratteristiche geomorfologiche e climatiche, non trasferibili o imitabili, della zona delimitata e dall'elevata qualità dell'acqua utilizzata, tutta proveniente dalla zona d'origine, le cui prerogative sono: abbondante quantità assicurata dalla presenza di nevai e ghiacciai perenni, elevata ossigenazione, buona qualità chimica-fisica-biologica e bassa temperatura media (inferiori a 10 °C da novembre a marzo).

La zona di produzione è formata da una sovrapposizione di più cicli erosivi glaciali e fluviali. Da un punto di vista morfologico, è essenzialmente montuosa e caratterizzata da valli scavate più o meno profondamente nel substrato geologico e corrispondenti a tutti i bacini idrografici del territorio.

La composizione chimica delle acque sorgive trentine in termini di oligoelementi (magnesio, sodio, potassio) presenta valori inferiori rispetto alla media europea, rendendo così le acque estremamente idonee allo sviluppo delle trote. I corsi d'acqua che alimentano gli impianti di troticoltura trentina sono caratterizzati da un'ottima qualità biologica con valori di I.B.E (Indice Biotico Esteso) maggiori di 8, corrispondenti ad una I o II classe di qualità.

Le caratteristiche climatiche dell'ambiente, caratterizzato da frequenti precipitazioni spesso nevose nei mesi invernali, da temperature fresche anche in estate, formano insieme al contributo offerto dall'uomo in termini di cura nella gestione degli allevamenti nonché professionalità nelle fasi di selezione dei riproduttori, un connubio che rende unico questo prodotto all'area geografica.

Le caratteristiche chimico-fisiche delle Trote del Trentino sono in possesso di valori dei parametri non ottenibili dalla troticoltura di pianura o delle aree limitrofe.

I tratti più elevati dei torrenti montani (Zona della Trota) presentano condizioni ambientali non adatte per la maggior parte degli altri organismi: le acque fredde e povere di nutrienti comportano un accrescimento lento, che se da un lato penalizza l'aspetto quantitativo della produzione, dall'altro esalta le caratteristiche qualitative delle carni (maggiore consistenza,migliore sapore e limitato contenuto in lipidi). Inoltre la maggior parte delle troticolture trentine,grazie alla grande disponibilità idrica ed alla pendenza del terreno, è realizzata con dislivelli tra una vasca e l'altra che permettono una riossigenazione naturale dell'acqua. La buona qualità dell'acqua rende difficile la proliferazione di alghe e di microrganismi indesiderati che con i loro metaboliti, sono responsabili di sapori sgradevoli, non ultimo quello attribuibile al sapore di fango, causato dalla presenza eccessiva di geosmina.

La vocazione della zona delimitata alla troticoltura ha una lunga tradizione che si è consolidata nel tempo. La pratica dell'allevamento in vasca risale al XIX secolo con la costruzione nel 1879 dello stabilimento di piscicoltura artificiale di Torbole, che aveva la finalità di diffondere la pratica della piscicoltura e ripopolare le acque pubbliche con avannotti di trota. A questa seguirono, nel 1891 a Predazzo, nel 1902 a Giustino e nel 1926 a Tione, le prime piscicolture private seguite, nel secondo dopoguerra, da numerose altre. Tale tradizione si è consolidata con la fondazione nel 1975 dell'Associazione dei Troticoltori Trentini, la quale ha avuto un ruolo importante nel rilancio della zona.

Attorno all'allevamento della trota, si è stratificato un retroterra culturale fatto di mestieri, gesti stagionali, usi e tradizioni ripetuti da oltre un secolo. Le troticolture della zona si dedicano alla produzione di carne e/o alla produzione di materiale da rimonta con particolare riferimento agli avannotti e alle uova embrionate, le quali sono oggetto di esportazione anche in Paesi extraeuropei.

La denominazione "Trote del Trentino" è in uso ormai consolidato da oltre un decennio e ciò è dimostrato da fatture, etichette, materiale pubblicitario, pubblicazioni (rif. Atlante provinciale dei prodotti tradizionali, portale: www.trentinoagricoltura.net).

Art. 7.

CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg.(CE) n. 510/2006. Tale struttura è CSQA Certificazioni Srl, via San Gaetano, 74, 36016 THIENE (VI), tel. 0445 313011 fax 0445 313070.

Art. 8.

ETICHETTATURA

Il prodotto è posto in vendita confezionato.

L'identificazione del prodotto IGP dovrà essere possibile per ogni singola/o confezione/imballo sulla quale dovrà comparire in caratteri chiari, indelebili nettamente distinguibili da ogni altra scritta la dizione "Indicazione Geografica Protetta" o la sigla "I.G.P".

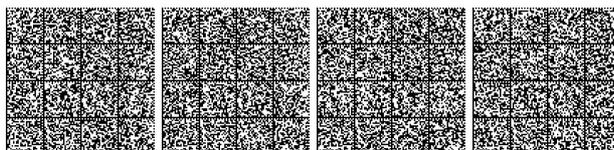
Tale ultima dicitura deve essere tradotta nella lingua della nazione in cui il prodotto viene commercializzato.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

Nell'etichetta o su ogni singolo imballaggio deve altresì figurare il simbolo europeo identificativo delle produzioni IGP.

Nell'etichetta o in un apposito contrassegno devono essere indicati il numero o il codice di riferimento del produttore e/o del lotto di produzione.

Ogni singola/o confezione/imballo ammessa per le "Trote del Trentino" deve recare ben visibile, in etichetta o sull'imballaggio il seguente logo, rispettandone il logotipo, le proporzioni e la paletta cromatica riportata. In alternativa il logo può essere riportato in scala di grigi.

Paletta cromatica del marchio multicolore:

PMS 308	PMS 3145	PMS 368	PMS 2925	PMS 2728	PMS 382
C100 R0	C100 R0	C57 R131	C85 R0	C96 R0	C29 R203
M5 G99	M0 G130	M0 G184	M24 G146	M69 G83	M0 G211
Y0 B144	Y19 B164	Y100 B26	Y0 B208	Y0 B159	Y100 B0
K47	K23	K0	K0	K0	K0

13A08027

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Nicorette»

Con la determinazione n. aRM - 227/2013-124 del 23/09/2013 è stata revocata, ai sensi dell'art. 38, comma 9, del decreto legislativo 24/04/2006, n. 219, su rinuncia della ditta Mcneil AB l'autorizzazione all'immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate:

Medicinale: NICORETTE.

Confezioni:

025747 268 - descrizione: "2 mg 30 compresse sublinguali" in blister;

025747 270 - descrizione: "2 mg 105 compresse sublinguali" in blister;

025747 522 - descrizione: "2 mg 20 compresse sublinguali" in blister al/al;

025747 534 - descrizione: "2 mg 30 compresse sublinguali" in blister al/al;

025747 546 - descrizione: "2 mg 90 compresse sublinguali" in blister al/al;

025747 559 - descrizione: "2 mg 100 compresse sublinguali" in blister al/al;

025747 561 - descrizione: "4 mg 150 compresse sublinguali" in blister al/al;

025747 282 - descrizione: "4 mg 30 compresse sublinguali" in blister;

025747 294 - descrizione: "4 mg 105 compresse sublinguali" in blister.

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre 180 giorni dalla data di pubblicazione della presente determinazione.

13A08085

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Travisco»

Con la determinazione n. aRM - 226/2013-7000 del 23/09/2013 è stata revocata, ai sensi dell'art. 38, comma 9, del decreto legislativo 24/04/2006, n. 219, su rinuncia della ditta Master Pharma S.r.l. l'autorizzazione all'immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate:

Medicinale: TRAVISCO.

Confezione: 027347071 - descrizione: "200 mg compresse a rilascio modificato" 30 compresse.

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre 180 giorni dalla data di pubblicazione della presente determinazione.

13A08086

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Xigenast»

Con la determinazione n. aRM - 227/2013-124 del 23/09/2013 è stata revocata, ai sensi dell'art. 38, comma 9, del decreto legislativo 24/04/2006, n. 219, su rinuncia della ditta Valeas Spa Industria Chimica e Farmaceutica, l'autorizzazione all'immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate:

Farmaco: XIGENAST.

Confezioni:

040874012 - descrizione: "4 mg compresse masticabili" 28 compresse in blister al/al;

040874024 - descrizione: "5 mg compresse masticabili" 28 compresse in blister al/al;

040874036 - descrizione: "10 mg compresse rivestite con film" 28 compresse in blister al/al.

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre 180 giorni dalla data di pubblicazione della presente determinazione.

13A08087

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Etinilestradiolo e Gestodene Alfra».

Con la determinazione n. aRM - 228/2013-1671 del 23/09/2013 è stata revocata, ai sensi dell'art. 38, comma 9, del decreto legislativo 24/04/2006, n. 219, su rinuncia della ditta Alfra di Anselmo Leonarda & C Snc - Società in nome collettivo, l'autorizzazione all'immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate:

Farmaco: Etinilestradiolo e Gestodene Alfra.

Confezione 039525011 - descrizione: "15 microgrammi/60 microgrammi compresse rivestite con film" 28 compresse.

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre 180 giorni dalla data di pubblicazione della presente determinazione.

13A08088

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Flecainide Ratiopharm».

Con la determinazione n. aRM - 229/2013-1378 del 23/09/2013 è stata revocata, ai sensi dell'art. 38, comma 9, del decreto legislativo 24/04/2006, n. 219, su rinuncia della ditta Ratiopharm GmbH, l'autorizzazione all'immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate:

Farmaco: FLECAINIDE RATIOPHARM.

Confezioni:

038099178 - descrizione: "100 mg compresse" 1000 compresse in contenitore pp;

038099166 - descrizione: "100 mg compresse" 500 compresse in contenitore pp;

038099154 - descrizione: "100 mg compresse" 250 compresse in contenitore pp;

038099141 - descrizione: "100 mg compresse" 100 compresse in contenitore pp;

038099139 - descrizione: "100 mg compresse" 180 compresse in blister pvc/pvdc/al;

038099127 - descrizione: "100 mg compresse" 168 compresse in blister pvc/pvdc/al;

038099115 - descrizione: "100 mg compresse" 120 compresse in blister pvc/pvdc/al;

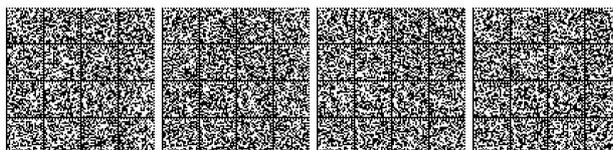
038099103 - descrizione: "100 mg compresse" 112 compresse in blister pvc/pvdc/al;

038099091 - descrizione: "100 mg compresse" 100 compresse in blister pvc/pvdc/al;

038099089 - descrizione: "100 mg compresse" 90 compresse in blister pvc/pvdc/al;

038099077 - descrizione: "100 mg compresse" 84 compresse in blister pvc/pvdc/al;

038099065 - descrizione: "100 mg compresse" 60 compresse in blister pvc/pvdc/al;

038099053 - descrizione: "100 mg compresse" 56 compresse in blister pvc/pvdc/al;

038099040 - descrizione: “100 mg compresse” 50 compresse in blister pvc/pvdc/al;

038099038 - descrizione: “100 mg compresse” 30 compresse in blister pvc/pvdc/al;

038099026 - descrizione: “100 mg compresse” 28 compresse in blister pvc/pvdc/al;

038099014 - descrizione: “100 mg compresse” 20 compresse in blister pvc/pvdc/al.

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre 180 giorni dalla data di pubblicazione della presente determinazione.

13A08089

Revoca, su rinuncia, dell’autorizzazione all’immissione in commercio del medicinale per uso umano «Losartan Ratiopharm».

Con la determinazione n. aRM - 230/2013-1378 del 23/09/2013 è stata revocata, ai sensi dell’art. 38, comma 9, del decreto legislativo 24/04/2006, n. 219, su rinuncia della ditta Ratiopharm GmbH, l’autorizzazione all’immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate:

Farmaco: LOSARTAN RATIOPHARM.

Confezioni:

037733300 - descrizione: “50 mg compresse rivestite con film” 250 compresse in flacone hdpe;

037733298 - descrizione: “12.5 mg compresse rivestite con film” 250 compresse in flacone hdpe;

037733286 - descrizione: “50 mg compresse rivestite con film” 100 compresse in flacone hdpe;

037733274 - descrizione: “12.5 mg compresse rivestite con film” 100 compresse in flacone hdpe;

037733262 - descrizione: “50 mg compresse rivestite con film” 30 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733250 - descrizione: “50 mg compresse rivestite con film” 28 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733247 - descrizione: “12.5 mg compresse rivestite con film” 30 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733235 - descrizione: “12.5 mg compresse rivestite con film” 28 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733223 - descrizione: “50 mg compresse rivestite con film” 280 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733211 - descrizione: “50 mg compresse rivestite con film” 210 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733209 - descrizione: “50 mg compresse rivestite con film” 100 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733197 - descrizione: “50 mg compresse rivestite con film” 98 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733185 - descrizione: “50 mg compresse rivestite con film” 56 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733173 - descrizione: “50 mg compresse rivestite con film” 50 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733161 - descrizione: “50 mg compresse rivestite con film” 21 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733159 - descrizione: “50 mg compresse rivestite con film” 15 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733146 - descrizione: “50 mg compresse rivestite con film” 14 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733134 - descrizione: “50 mg compresse rivestite con film” 10 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733122 - descrizione: “50 mg compresse rivestite con film” 7 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733110 - descrizione: “12.5 mg compresse rivestite con film” 280 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733108 - descrizione: “12.5 mg compresse rivestite con film” 210 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733096 - descrizione: “12.5 mg compresse rivestite con film” 100 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733084 - descrizione: “12.5 mg compresse rivestite con film” 98 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733072 - descrizione: “12.5 mg compresse rivestite con film” 56 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733060 - descrizione: “12.5 mg compresse rivestite con film” 50 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733058 - descrizione: “12.5 mg compresse rivestite con film” 21 compresse in blister al/pvc/pvdc

037733045 - descrizione: “12.5 mg compresse rivestite con film” 15 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733033 - descrizione: “12.5 mg compresse rivestite con film” 14 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733021 - descrizione: “12.5 mg compresse rivestite con film” 10 compresse in blister al/pvc/pvdc;

037733019 - descrizione: “12.5 mg compresse rivestite con film” 7 compresse in blister al/pvc/pvdc.

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre 180 giorni dalla data di pubblicazione della presente determinazione.

13A08090

Revoca, su rinuncia, dell’autorizzazione all’immissione in commercio del medicinale per uso umano «Delorazepam Teva».

Con la determinazione n. aRM - 231/2013-813 del 23 settembre 2013 è stata revocata,ai sensi dell’art. 38, comma 9, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, su rinuncia della ditta Teva Italia s.r.l. l’autorizzazione all’immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate.

Medicinale: DELORAZEPAM TEVA.

Confezioni:

036184048 - descrizione: “1 mg/ml gocce orali, soluzione” flacone 20 ml;

036184036 - descrizione: “2 mg compresse” 20 compresse;

036184024 - descrizione: “1 mg compresse” 20 compresse.

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre 180 giorni dalla data di pubblicazione della presente determinazione.

13A08091

Revoca, su rinuncia, dell’autorizzazione all’immissione in commercio del medicinale per uso umano «Pravastatina Pfizer».

Con la determinazione n. aRM - 254/2013-40 del 30 settembre 2013 è stata revocata,ai sensi dell’art. 38, comma 9, del decreto legislativo n. 219/2006, su rinuncia della ditta Pfizer Italia s.r.l. l’autorizzazione all’immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate.

Medicinale: PRAVASTATINA PFIZER.

Confezioni:

042197451 - descrizione: “40 mg compresse” 1000 compresse in flacone HDPE - confezione ospedaliera;

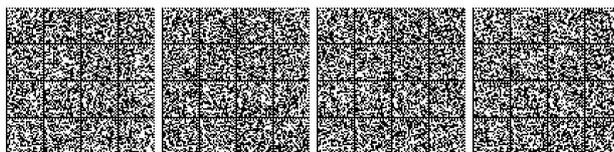
042197448 - descrizione: “40 mg compresse” 30 compresse in flacone HDPE;

042197436 - descrizione: “40 mg compresse” 280 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197424 - descrizione: “40 mg compresse” 200 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197412 - descrizione: “40 mg compresse” 100 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197400 - descrizione: “40 mg compresse” 98 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197398 - descrizione: “40 mg compresse” 90 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197386 - descrizione: “40 mg compresse” 84 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197374 - descrizione: “40 mg compresse” 60 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197362 - descrizione: “40 mg compresse” 50 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197350 - descrizione: “40 mg compresse” 30 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197347 - descrizione: “40 mg compresse” 28 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197335 - descrizione: “40 mg compresse” 20 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197323 - descrizione: “40 mg compresse” 14 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197311 - descrizione: “40 mg compresse” 10 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197309 - descrizione: “20 mg compresse” 1000 compresse in flacone HDPE - confezione ospedaliera;

042197297 - descrizione: “20 mg compresse” 30 compresse in flacone HDPE;

042197285 - descrizione: “20 mg compresse” 280 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197273 - descrizione: “20 mg compresse” 200 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197261 - descrizione: “20 mg compresse” 100 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197259 - descrizione: “20 mg compresse” 98 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197246 - descrizione: “20 mg compresse” 90 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197234 - descrizione: “20 mg compresse” 84 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197222 - descrizione: “20 mg compresse” 60 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197210 - descrizione: “20 mg compresse” 50 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197208 - descrizione: “20 mg compresse” 30 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197196 - descrizione: “20 mg compresse” 28 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197184 - descrizione: “20 mg compresse” 20 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197172 - descrizione: “20 mg compresse” 14 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197160 - descrizione: “20 mg compresse” 10 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197158 - descrizione: “10 mg compresse” 1000 compresse in flacone HDPE - confezione ospedaliera;

042197145 - descrizione: “10 mg compresse” 30 compresse in flacone HDPE;

042197133 - descrizione: “10 mg compresse” 280 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197121 - descrizione: “10 mg compresse” 200 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197119 - descrizione: “10 mg compresse” 100 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197107 - descrizione: “10 mg compresse” 98 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197095 - descrizione: “10 mg compresse” 90 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197083 - descrizione: “10 mg compresse” 84 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197071 - descrizione: “10 mg compresse” 60 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197069 - descrizione: “10 mg compresse” 50 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197057 - descrizione: “10 mg compresse” 30 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197044 - descrizione: “10 mg compresse” 28 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197032 - descrizione: “10 mg compresse” 20 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197020 - descrizione: “10 mg compresse” 14 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

042197018 - descrizione: “10 mg compresse” 10 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

13A08092

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Domanda di modifica della denominazione registrata «POMME DE TERRE DE L’ÎLE DE RÉ».

Si comunica che è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* dell’Unione europea – serie C n. 277 del 26 Settembre 2013 a norma dell’art. 50, paragrafo 2, lettera *a)* del Regolamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di modifica, presentata dalla Francia ai sensi dell’art. 53 del Reg. (UE) 1151/2012, del disciplinare della denominazione registrata per il prodotto entrante nella categoria ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati - «POMME DE TERRE DE L’ÎLE DE RÉ»

Copia della predetta domanda contenente la descrizione del disciplinare di produzione è disponibile presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare e della pesca - Direzione Generale per la promozione della qualità agroalimentare – PQA III, Via XX Settembre n. 20 – Roma, per gli operatori interessati, i quali potranno prenderne visione, trarne copia e formulare eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente comunicato, ai sensi dell’art. 51, paragrafo 1, secondo comma, del predetto regolamento comunitario.

13A08025

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Sedano Bianco di Sperlonga».

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del parlamento europeo e del consiglio, l’istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta “Sedano Bianco di Sperlonga”, registrata con regolamento (CE) n. 222/2010 della Commissione del 17 marzo 2009.

Considerato che la modifica è stata presentata dall’Associazione produttori Sedano Bianco di Sperlonga – Viale Europa, c.a.p. 04029 Sperlonga (LT) – soggetto non riconosciuto ai sensi dell’art.14 della legge n. 526/99.

Considerato che il Decreto Ministeriale n. 5442 del 21 maggio 2007, recante la procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006, prevede all’art. 9 che la richiesta di modifica di un disciplinare di produzione di una DOP o IGP possa essere presentata dal relativo Consorzio di tutela riconosciuto ai sensi della citata normativa o, in assenza, sottoscritta da un gruppo di produttori immessi nel sistema dei controlli che rappresentino almeno il 51% della produzione controllata/certificata, nonché una percentuale pari almeno al 30% delle imprese coinvolte nella produzione e dai riscontri effettuati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e dalla Regione Lazio è risultato che la richiesta presentata dal Associazione produttori Sedano Bianco di Sperlonga soddisfa tale condizione.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l’ambiente geografico.

Considerato altresì, che l’art. 53 del regolamento (CE) n. 1151/2012 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali acquisito il parere della Regione Lazio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della I.G.P "Sedano Bianco di Sperlonga", così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - PQA III , Via XX Settembre n. 20 - 00187 ROMA – entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione Europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ai sensi dell'art. 49, paragrafo 3 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per l'approvazione ai competenti organi comunitari.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"SEDANO BIANCO DI SPERLONGA" I.G.P.

Art. 1.

Denominazione e sua tutela

L'indicazione Geografica Protetta (IGP) "Sedano Bianco di Sperlonga" è riservata esclusivamente al sedano ecotipo bianco di Sperlonga che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

2.1 Materia prima

Nel territorio, di cui all'art.3, si coltiva il sedano appartenente alla specie Apium graveolens L. var dulce Mill. ecotipo "Bianco di Sperlonga", con coste bianche o biancastre. Il caratteristico colore chiaro è un elemento intrinseco dell'ecotipo, che comunque può essere enfatizzato con densità di semina più fitta.

2.2 Caratteristiche del prodotto

All'atto dell'immissione al consumo il "Sedano bianco di Sperlonga" a Indicazione Geografica Protetta deve rispondere alle caratteristiche specifiche dell'ecotipo locale "Bianco di Sperlonga":

Pianta: taglia media, forma compatta, recante 10-15 foglie;

Foglie: colore verde chiaro;

Piccioli fogliari: colore bianco con leggera sfumatura verde chiaro, poco fibrosi, caratterizzati da costolature poco evidenti;

Peso:

calibro medio: da 500 a 800 grammi

calibro grosso: oltre 800 grammi

Sapore: dolce e solo moderatamente aromatico che lo rende particolarmente indicato ad essere consumato fresco.

presenza di acidi organici totali: non inferiore a 100 mg/100g

resistenza alla frattura (N): non inferiore a 20

zuccheri totali: non inferiore a 10,00 mg/g

I suddetti parametri devono essere determinati sulla parte edibile del Sedano Bianco di Sperlonga IGP, ossia sulla costa e secondo metodi ufficiali.

Art. 3.

Delimitazione della zona geografica

3.1 Il "Sedano Bianco di Sperlonga" per avvalersi dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP) deve essere coltivato e confezionato nel territorio del Comune di Fondi e del Comune di Sperlonga.

Art. 4.

Prova dell'origine

4.1 Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali su cui avviene la coltivazione, dei produttori, dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo, delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento del prodotto

5.1 Tecnologia di coltivazione

La semina deve essere praticata a partire dal mese di Luglio. Il seme può essere disposto tal quale o confettato in cassette (a spaglio) oppure in contenitori alveolati. Per la germinazione del seme è indispensabile la presenza di luce.

La produzione del seme, operata attraverso la selezione fenotipica (ossia ottenimento del seme dalle piante migliori), avviene presso le aziende e/o i vivai ricadenti nell'areale di produzione.

Il seme prodotto da tali aziende e/o dai vivai, può essere messo a disposizione degli altri produttori o dei vivai ricadenti nell'areale di produzione, i quali provvedono alla produzione delle piantine. Le piantine prodotte presso i vivai devono essere restituite o messe a disposizione delle aziende ricadenti nell'areale di produzione.

Il seme riprodotto deve essere quello della risorsa genetica Sedano bianco di Sperlonga" inscritta al Registro volontario Regionale di cui alla L.R. 1 marzo 2000 n°15 che tutela la biodiversità in agricoltura.

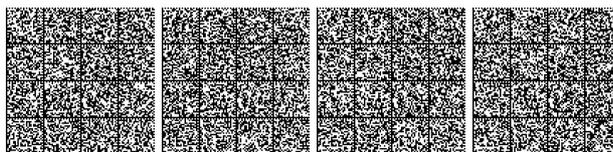
Il trapianto delle piantine deve avvenire quando le stesse hanno raggiunto un'altezza di 10-15 cm circa. Il sesto di impianto è di 25-35 cm tra le file e 25-35 cm sulla fila, con un investimento ottimale di 10-12 piante/m2. E' ammesso un investimento massimo di 14 piante/m2.

Il fabbisogno idrico della coltura del ecotipo "Bianco di Sperlonga" è assicurato mediante irrigazione. Sono consentiti sistemi irrigui a pioggia o di microirrigazione.

La concimazione della coltura del sedano deve essere impostata con riferimento alle successioni di cicli colturali dell'intera annata agraria. In particolare gli apporti di azoto devono essere nell'anno complessivamente inferiori a 155 Kg/ha nel rispetto della Direttiva 91/676/CEE.

Il controllo delle erbe infestanti deve essere particolarmente curato nei primi 40-50 giorni dal trapianto in quanto il sedano, in questa fase, presenta un accrescimento lento e pertanto è poco competitivo nei confronti delle erbe infestanti. La lotta alle malerbe è effettuata con tecniche ecocompatibili quali: mezzi fisici (solarizzazione) o mezzi manuali (sarchiatura o scerbatura). Tuttavia è consentito l'impiego di diserbanti registrati per la coltura (antigerminelli) sia in fase di pre-trapianto che in fase di post-trapianto, entro un termine massimo di 3 settimane dall'impianto.

La difesa dai parassiti deve essere effettuata secondo le tecniche di lotta integrata al fine di ridurre al minimo o di eliminare i residui di antiparassitari sul sedano.

Il "Sedano Bianco di Sperlonga" rispetto alle principali cultivar commerciali risulta meno sensibile alla prefioritura.

La raccolta del "Sedano Bianco di Sperlonga", va effettuata a mano, recidendo la pianta al di sotto del colletto. Le piante devono essere adagiate nel contenitore, evitando che durante tale operazione si verifichino sfregamenti con conseguente rottura dei tessuti e fuoriuscita di succhi cellulari. Inoltre l'esposizione al sole del prodotto dopo la raccolta va ridotta al minimo.

Art. 6.

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

6.1 La zona di produzione del "Sedano bianco di Sperlonga" è caratterizzata da una situazione pedoclimatica molto favorevole per la coltivazione del sedano. Tipico della zona di produzione è la presenza di terreni con falda pressoché affiorante, compresi tra l'area di bonifica ed il mare, denominati "pantano", sui quali storicamente si è sviluppata la coltura del sedano, prima in piena area e poi in coltura protetta. Sono dunque questi terreni caratterizzati da una soluzione circolante con un elevato grado di salinità, su cui il sedano ha trovato l'habitat elettivo, che conferiscono al "Sedano bianco di Sperlonga" le qualità organolettiche specifiche di sapidità, gusto dolce e moderatamente aromatico, presenza di molecole (ossia di acidi organici), nonché una minore resistenza alla rottura. Tale teoria è rafforzata dalla composizione per lo più argilloso-sabbiosa dei terreni che risultano caratterizzati dalla presenza di elevate percentuali di ferro, manganese, zinco, rame, boro.

Il clima della zona interessata alla IGP, di tipo marittimo temperato, è caratterizzato da: temperatura media compresa fra 17 e 18°C; temperatura media mensile < a 10°C, per 1-3 mesi; e media delle minime del mese più freddo di 6,9°C; precipitazione annuale medie di 727 e 1133 mm, con precipitazioni estive da 61 a 83 mm. In particolare nella zona costiera si verifica uno stato di aridità intensa e prolungata da maggio ad agosto. Tutti questi parametri risultano essere ideali per la coltivazione del "Sedano bianco di Sperlonga".

Particolare attenzione va rivolta ai produttori locali, spesso chiamati a gestire aziende di superficie media inferiore all'ettaro, che oltre ad adattare tecniche a basso impatto ambientale, hanno permesso la conservazione dell'ecotipo "Bianco di Sperlonga" autoriproducendosi il seme mediante selezione fenotipica (ossia ottenimento del seme dalle piante migliori), garantendo contestualmente la salvaguardia della tecnica produttiva e delle attitudini. A tutt'oggi la coltivazione, realizzata mediante l'ecotipo locale "bianco di Sperlonga", si basa su un importante lavoro di selezione finalizzato soprattutto ad enfatizzare il colore chiaro dei piccioli (elemento intrinseco dell'ecotipo) e ad ottenere un ritardo nell'emissione dello scapo fiorale (aspetto botanico rilevante al fine di conservare una adeguata ampiezza del periodo di raccolta), nonché una forma compatta e taglia minore. Tali aspetti, oltre alle già definite qualità organolettiche, permettono di differenziare il "Sedano bianco di Sperlonga" dagli altri sedani da coste presenti in commercio.

Il "Sedano bianco di Sperlonga" è stato introdotto nelle zona di Fondi e Sperlonga intorno agli anni '60. La coltura di questo sedano si rivelò fin da subito una valida forma di utilizzazione dell'area dei "Pantani", compresa fra il Lago di Sperlonga ed il mar Tirreno, caratterizzate da falda affiorante, che oggi costituisce l'ambito di elezione della coltura. La presenza della coltura nell'areale del comune di Fondi e Sperlonga è comprovata da una ricca documentazione fiscale risalente ai primi anni '60, fino ai giorni nostri, allorquando il "Sedano bianco di Sperlonga", dopo una prima fase di introduzione, trova rapida valorizzazione commerciale e consumo sui mercati di Roma. Negli ultimi due decenni la coltura del sedano ha fatto registrare un trend di crescita costante.

Art. 7.

Controlli

7.1 La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall' art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Agroqualità S.p.A. Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma Tel.: + 39 / 06 54228675 Fax: + 39 / 06 54228692 e-mail: agroqualita@agroqualita.it

Art. 8.

Confezionamento ed etichettatura

8.1 Confezionamento

La confezione del sedano può essere fatta:

in recipienti contenenti una fila di 4-5 di sedani, per un peso massimo di 5 Kg,

in recipienti contenenti due file di 8-10 di sedani, per un peso massimo di 10 Kg.

Per le confezioni da 1 a 3 sedani è obbligatoria la bollatura dei singoli cespi.

8.2 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta il logo sotto descritto a fianco il simbolo dell'Unione, oltre le seguenti ulteriori indicazioni:

"Sedano bianco di Sperlonga" seguita dalla sigla IGP (Indicazione Geografica Protetta) di dimensioni superiori rispetto a tutte le altre indicazioni che compongono l'etichetta;

Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;

8.3 È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui appezzamenti di terra il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione "Sedano bianco di Sperlonga" è intraducibile.

Art. 9.

Logo

9.1 Il logo denominato "Sedano Bianco di Sperlonga" è costituito da un rettangolo con fondo di colore giallo chiaro, all'interno del quale è posizionato un quadrato avente lati frastagliati di colore nero ed il fondo sfumato al blu, sul quale vengono raffigurati due mazzi di sedano che sovrastano onde di cui due con sfondo sfumato dal blu al bianco, e due con sfondo dal verde al bianco, tutte con bordi neri. Inoltre in basso sono presenti le scritte: SEDANO BIANCO di colore verde; DI SPERLONGA, di colore nero; IGP (INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA) di colore nero.

9.2 Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

9.3 L'indice colorimetrico è il seguente:

Sfondo giallo chiaro	Pantone 1205C
Bordo nero	100%
Sfondo sfumato dal blu	C: 100% - M: 60%
Costa sedano verde	Pantone 578C
Costa sedano verde	Pantone 367C
Costa sedano verde	Pantone 585C
Costa sedano verde	Pantone 607C
Onde con sfondo sfumato dal blu al bianco	C: 100%-M: 60% con bordi nero 100%
Onde con sfondo sfumato dal verde al bianco	C: 100%.M: 60% con bordi nero 100%
SEDANO BIANCO	Pantone 7482C
DI SPERLONGA	Nero 100%
I.G.P.	Nero 100%

13A08026

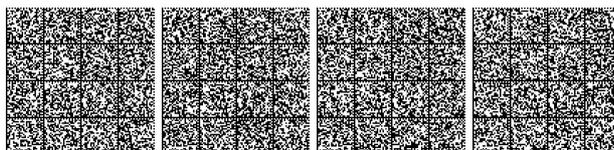
Domanda di registrazione della denominazione «ACEITUNA DE MALLORCA»/«ACEITUNA MALLORQUINA»/«OLIVA DE MALLORCA»/«OLIVA MALLORQUINA».

Si comunica che è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea – serie C n. 276 del 25 Settembre 2013, a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera *a)* del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di registrazione quale Denominazione di Origine Protetta, presentata dalla Spagna ai sensi dell'art. 49 del Reg. (UE) 1151/2012, per il prodotto entrante nella categoria "Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati" - «ACEITUNA DE MALLORCA»/«ACEITUNA MALLORQUINA»/«OLIVA DE MALLORCA»/«OLIVA MALLORQUINA».

Copia della predetta domanda contenente la descrizione del disciplinare di produzione è disponibile presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle Politiche Competitive della Qualità Agroalimentare e della Pesca - Direzione Generale per la Promozione della Qualità Agroalimentare – PQA III, Via XX Settembre n. 20 – Roma, per gli operatori interessati, i quali potranno prenderne visione, trarne copia e formulare eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente comunicato, ai sensi dell'art. 51, paragrafo 1, secondo comma del predetto regolamento comunitario.

13A08046

MARCO MANCINETTI, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2013-GU1-239) Roma, 2013 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-85082147**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it.**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato
Direzione Marketing e Vendite
Via Salaria, 1027
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)

validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 383,93)*	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale	€ **302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale	€ **166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	€ **86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	€ **55,46**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83+ iVA)

Sulle pubblicazioni della 5° Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo € **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5% € **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione) € 18,00
I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potrannno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI

Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.